

หลักสูตรการทำอาหารขนม
จำนวน 33 ชั่วโมง
ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี

2.หลักการของหลักสูตร

ความเป็นมา การจัดการศึกษาอาชีพในปัจจุบันมีความสำคัญมาก เพราะจะเป็นการพัฒนาประชากรของประเทศ ให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในการประกอบอาชีพ เป็นการแก้ปัญหาการว่างงาน และส่งเสริม ความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมีงานทำอย่างยั่งยืน สำนักงาน สกร.ได้ดำเนินการจัดให้มีโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน โดยมีความเชื่อมั่นว่าโครงการดังกล่าวจะช่วยให้ ประชาชนในระดับฐานรากที่มีรายได้น้อยและขาดโอกาสในการเพิ่มรายได้อันเป็นเงื่อนไขสำคัญของการเกิด ความเหลื่อมล้ำทาง เศรษฐกิจที่ส่งผลให้ฐานเศรษฐกิจของประเทศไทย ไม่เข้มแข็งอย่างที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน การจัดกิจกรรมโครงการศูนย์ ฝึกอาชีพชุมชนจึงเป็นการจัดการศึกษาให้กับประชาชนที่มีอาชีพอยู่แล้วและต้องการ ต่อยอดอาชีพเดิม หรือผู้ที่สนใจ เพื่อให้มีทักษะอาชีพ สามารถนำความรู้และทักษะไปใช้เพื่อสร้างรายได้ให้กับ ประชาชนในชุมชนท้องถิ่น

สกร.ระดับอำเภอชาณุวรลักษบุรี จึงได้กำหนดการจัดทำหลักสูตรการทำอาหาร ขนม เพื่อให้ประชาชนที่ว่างงานหรือ มีอาชีพอยู่แล้ว หรือต้องการต่อยอดอาชีพเดิม ให้สามารถมีรายได้เพิ่มขึ้น สามารถทำได้และขายเป็น ซึ่งจะทำให้ ประชาชนมีความมั่นคงในชีวิตและอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข

หลักการของหลักสูตร

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่าง ๆ ๕ ด้าน ได้แก่ศักยภาพ ของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเล ที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพ ของทรัพยากร มนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและ เท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึก ความรับผิดชอบ ต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพ ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนเห็นช่องทางในการนำไปประกอบอาชีพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถและมีทักษะในการทำอาหาร-ขนมได้
3. เพื่อให้ผู้เรียนสามารถประกอบอาชีพได้ หรือเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว หรือต่อยอดอาชีพได้
4. เพื่อให้มีความรู้ด้านเทคนิคการบริหารจัดการกลุ่ม การวางแผนด้านการตลาด การโฆษณา
5. เพื่อให้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในการพัฒนาอาชีพเดิม สร้างรายได้ ลดรายจ่าย ให้กับตนเอง หรือครอบครัว

เป้าหมาย

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา

จำนวน 33 ชั่วโมง

ภาคทฤษฎี 5 ชั่วโมง

ภาคปฏิบัติ 28 ชั่วโมง

รายละเอียดโครงสร้าง หลักสูตรการทำอาหารขนม

ที่	เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัด กระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
					ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1	ช่องทางการประกอบอาชีพ	1. บอกความสำคัญในการประกอบอาชีพ การขายการ ทำอาหารขนม ได้ 2. บอกความเป็นไปได้ ในการประกอบอาชีพ 3 .บอกและหาแหล่งเรียนรู้ในการประกอบ อาชีพการทำอาหารขนม 4. บอกทิศทางการพัฒนาการประกอบอาชีพการทำอาหารขนม	1.1 ความสำคัญในการ ประกอบอาชีพการทำอาหารขนม 1.2 ความเป็นไปได้ ในการ ประกอบอาชีพการทำอาหารขนม 1.3 แหล่งเรียนรู้ 1.4 ทิศทาง พัฒนาการ ประกอบอาชีพการทำอาหารขนม	1.1 วิทยากรให้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับประกอบอาชีพการทำอาหารขนม 1.2 วิทยากรและผู้เรียนสนทนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน	1	
2	ทักษะการประกอบอาชีพ	1. บอกประวัติของการทำอาหาร ขนม 2. บอกอุปกรณ์ในการทำอาหารขนม 3. บอกวิธีการการทำอาหารขนม	2.1 ประวัติของการทำอาหารขนม 2.2 อุปกรณ์ในการทำอาหารขนม 2.3 วิธีการขั้นตอนการทำอาหารขนม 2.3.1 ประเภทอาหารขนม - น้ำพริกผัดหมู - แกงเขียวหวานไก่ - แกงนอกหม้อ - ขนมถั่วแปบ - ขนมครองแครง กะทิสด - ขนมชั้น - ขนมต้ม - ขนมบัวลอย	2.1 วิทยากรให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำอาหารขนม 2.1.1 อุปกรณ์การทำอาหารขนม 2.1.2 การคัดเลือกวัสดุการทำอาหารขนม 2.1.3ความรู้เกี่ยว กับการทำอาหารขนม 2.2 วิทยากรให้ความรู้ขั้นตอนทำอาหารขนมและลงมือปฏิบัติ - การทำอาหารขนม	2	28

3.	การบริหารจัดการ ในการประกอบ อาชีพ	1. สามารถสำรวจ และศึกษาแหล่งวัสดุ อุปกรณ์ ของแหล่ง ทรัพยากรได้	1. การบริหารจัดการ ในการ ประกอบอาชีพการ ทำอาหารขนม	3.1 วิทยากรให้ความรู้ เรื่องการบริหารจัดการ ในการประกอบอาชีพ 3.1.1 วิทยากรฝึก ให้ผู้เรียนได้ใช้ความคิด ริเริ่มสร้างสรรค์ 3.1.2 วิทยากร อธิบายวิธีการลด ต้นทุนการทำอาหาร ขนม 3.2 วิทยากรให้ความรู้ เรื่องการบริหารจัดการ การตลาด 3.2.1 วิทยากรให้ ความรู้การ ประชาสัมพันธ์สินค้า ให้เข้าการตลาด 3.2.2 วิทยากรให้ ความรู้เรื่องการ ส่งเสริมการขาย 3.2.3 วิทยากรให้ ความรู้เรื่อง กระบวนการจัดการ ตลาด 3.3 วิทยากรให้ความรู้ การทำบัญชีรายรับ/ รายจ่าย	2	
----	---	---	---	---	---	--

สื่อการเรียนรู้

1. วิทยากร
2. ตัวอย่างชิ้นงาน
3. วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ

การวัดและประเมินผล

1. สังเกตพฤติกรรมการเรียนรู้/การมีส่วนร่วม
2. การประเมินผลงานระหว่างการศึกษาปฏิบัติได้ผลงานที่มีคุณภาพและความสวยงามตามเงื่อนไข

เกณฑ์การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียนและฝึกปฏิบัติตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินผ่านตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีชิ้นงาน/ผลงาน ผ่านหลักเกณฑ์การประเมินตามมาตรฐานและคุณภาพ